

Mango Parfait mit College-Curry

Für 8 Personen / Vorbereitungszeit: 45 Min. plus Gefrierzeit

Zutaten

- 2 Mangos
- 6 Eigelb
- 80 g Zucker
- 1 Tl Currypulver
- 60 ml weißer Portwein
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Orangen
- 1 Papaya
- 1 rote Chilischote
- 3 El Honig
- 4 El Zitronensaft

Zubereitung

- Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und im Küchenmixer sehr fein pürieren.
- Eigelb, Zucker, Currypulver und Portwein in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen in 5-6 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Die Hälfte vom Mangopüree mit dem Zitronensaft zur Parfaitmasse geben und im eiskalten Wasserbad kalt rühren. Sahne steif schlagen und nach und nach unter die Parfaitmasse heben.
- Eine Auflaufform (30 x 15 cm, 4 cm Höhe) mit Klarsichtfolie auslegen. Die Parfaitmasse einfüllen und glatt streichen. Das restliche Mangopüree darauf verteilen und mithilfe einer Gabel spiralförmig durch die Parfaitmasse ziehen. Mit Folie abgedeckt 5 Stunden, am besten über Nacht, gefrieren. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen.
- Die Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Papaya längs halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel entfernen. Jede Hälfte in 4 Spalten schneiden. Das Fruchtfleisch von der Schale schneiden. Spalten quer halbieren. Chili halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.
- Kurz vor dem Servieren vom Parfait die Folie entfernen und das Parfait in 6-8 große Stücke schneiden.
- Honig mit Chili in einer Pfanne erhitzen. Orangenscheiben zugeben und bei mittlerer Hitze 1 Minute erwärmen. Papaya zugeben, kurz durchschwenken und mit dem Parfait anrichten.
- **Tipp:** Für das Parfait das milde College-Curry von Meena nehmen, Papaya und Gewürz sollen ja nicht konkurrieren, sondern harmonieren.